MANUAL DO PROPRIETÁRIO

SOLAR SMART 38L

Por favor, leia este manual cuidadosamente antes de operar.

MJ3881BC/MJ3881BCA

P/No.: MFL6716102

www.lge.com.br

Como a função de micro-ondas funciona

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante ao rádio, ondas de televisão, e a luz do dia comum. Normalmente, micro-ondas se expandem enquanto viajam através da atmosfera e desaparecem sem nenhum efeito.
Este forno, no entanto, possui um magnetron que é projetado para fazer uso da energia das micro-ondas. A eletricidade que é fornecida ao tubo de magnetron, é utilizada para criar a energia de micro-ondas.

As micro-ondas entram na área de cozimento através de aberturas no interior do forno. Uma bandeja fica localizada no interior do forno.
As micro-ondas não podem passar através das paredes metálicas do forno, mas podem penetrar em materiais como porcelana, vidro e papel, os quais são os materiais dos quais são feitos os utensílios a serem usados no forno de micro-ondas.

As micro-ondas não aquecem panelas, embora acabem por ficar quentes a partir do calor gerado pela comida.

Um aparelho muito seguro

O forno de micro-ondas, é um dos mais seguros de todos os eletrodomésticos. Quando a porta é aberta, o forno pára automaticamente de produzir micro-ondas. A energia das micro-ondas é convertida completamente em calor quando entra na comida, não deixando nenhuma "sobra" de energia para prejudicá-lo quando você come o seu alimento.

Quando o forno não estiver sendo usado, é recomendado desligá-lo da tomada elétrica.

CONTEÚDO

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Favor guardar para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de usar o forno para evitar o risco de incêndio, choques elétricos, ferimentos em pessoas ou danos ao usar o forno. Estas Instruções não cobrem todas as condições possíveis que possam ocorrer. Entre sempre em contato com o agente de serviço ou fabricante sobre problemas que você não conseguir entender e solucionar

ATENÇÃO

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta para perigos potenciais que podem matar ou ferir e outros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "ATENÇÃO" ou "CUIDADO". Estas palavra significam o seguinte:

 ATENÇÃO

Este símbolo alerta para perigos ou práticas inseguras que podem causar lesões corporais graves ou morte.

 CUIDADO

Este símbolo alerta para perigos ou práticas inseguras que podem causar ferimentos corporais ou danos materiais.

ATENÇÃO

1 **Não tente forçar, ou fazer quaisquer ajustes ou reparos na porta, vedação da porta, painel de controle, chaves de segurança ou qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer cobertura de proteção contra a exposição à energia de micro-ondas. Não opere o forno se o lacre da porta e as partes adjacentes do forno de micro-ondas estiverem com defeito. Reparos só devem ser realizados por um técnico qualificado.**

- Ao contrário de outros aparelhos, o forno de micro-ondas é um equipamento de alta tensão e corrente elétricade alta voltagem. O uso ou reparo indevido pode resultar em exposição excessiva perigosa à energia de micro-ondas ou choque elétrico.

2 **Não use o forno para fins de desumidificação. (Ex. O uso do forno de micro-ondas, com jornais molhados, roupas, brinquedos, aparelhos elétricos, animais ou crianças, etc)**

- Isto pode ser a causa de dano grave de segurança como um incêndio, queimaduras ou morte súbita devido a choque elétrico.

3 **O aparelho não é destinado ao uso por crianças ou pessoas idosas. Não permita que crianças utilizem o forno sem supervisão quando foram dadas instruções adequadas para que a criança ser capaz de usar o forno de uma forma segura e compreender os riscos de utilização indevida.**

- O uso inadequado pode causar danos, tais como um incêndio, choque elétrico ou queimaduras.

4 **Partes acessáveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.**

- Elas podem se queimar.

5 **Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir. Retire o filme plástico do alimento antes de cozinhar ou descongelar. Note entretanto que em alguns casos a comida deve ser coberta com filme plástico, para aquecimento ou cozimento.**

- Pode estourar.

6 **Esteja certo de usar acessórios adequados para cada modalidade de operação, consulte as Instruções na página no. 9.**

- O uso inadequado poderá resultar em danos ao forno e acessórios, ou causar faísca e fogo.

7 Não permitir que crianças brinquem com os acessórios ou ficam pendurados na maçaneta da porta.

- Elas podem se machucar.

8 É perigoso para qualquer um que não seja uma pessoa habilitada realizar qualquer operação de manutenção ou reparo, que envolve a remoção da tampa que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.

9 Quando o aparelho é operado no modo combinado, crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

CUIDADO

1 Você não pode operar o forno com a porta aberta, devido as travas de segurança que estão incorporadas ao mecanismo da porta. É importante não mexer com as travas de segurança.

- Tal ação pode resultar em exposição prejudicial à uma excessiva energia de micro-ondas. (Dispositivos de segurança desligam automaticamente qualquer atividade de cozimento quando a porta for aberta.)

2 Não coloque qualquer objeto (tais como toalhas de cozinha, guardanapos, etc) entre a face frontal do forno e a porta e não permita que alimentos ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.

- Tal ação pode resultar em exposição prejudicial à uma excessiva energia de micro-ondas.

3 Não opere o forno se este estiver com qualquer defeito. É particularmente importante que a porta se feche corretamente e que não haja danos em: (1) porta (dobrada), (2) dobradiças e trincos (quebrados ou soltos), (3) juntas da porta e superfícies de vedação.

- Tal ação pode resultar em exposição prejudicial à uma excessiva energia de micro-ondas.

4 Certifique-se de que os tempos de cozimento sejam definidos corretamente, atentando para o fato de que pequenas quantidades de alimentos requerem menor tempo de cozimento ou de aquecimento.

- Cozimento em demasia pode resultar na queima do alimento e posterior dano ao seu forno.

5 Ao aquecer líquidos, por exemplo, sopas, molhos e bebidas em seu forno de micro-ondas,

*** Não use recipientes que possuam bocas estreitas.**

*** Não aquecer em demasia.**

*** Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mais uma outra vez durante a metade do tempo de aquecimento.**

*** Após o aquecimento, deixe-o repousar no forno por um curto período de tempo e mexa ou agite-o novamente com cuidado sempre verificando a temperatura antes de consumir para evitar queimaduras (especialmente o conteúdo de mamadeiras e potinhos de comida para bebês).**

- Tenha cuidado ao manusear o recipiente. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em fervura retardada, sem evidências de borbulhas. Isso poderia resultar em líquidos quentes, ferverem de repente.

6 Uma saída de exaustão está localizada na parte superior, e na inferior ou na lateral do forno. Não bloqueie a saída.

- Isto poderá causar danos ao seu forno e resultados indevidos de cozimento.

7 Não trabalhe com o forno quando estiver vazio. É melhor deixar um copo de água no forno quando não estiver em uso. A água do copo irá absorver toda a energia de micro-ondas, se o forno começar a trabalhar acidentalmente.

- O uso inadequado poderá resultar em danos ao forno.

8 Não cozinhe alimentos embrulhados em toalhas de papel, a menos que o livro dê instruções no sentido de assim cozinhar o alimento que você está preparando.
Nunca use jornal no lugar das toalhas de papel de cozinha.

- O uso inadequado pode causar uma explosão ou incêndio.

9 Não utilize embalagens de madeira e de cerâmica, que possuam incrustações metálicas (Ex: Ouro ou prata). Sempre retire qualquer partícula contendo metal.
Verifique se os utensílios são adequados para uso em fornos de micro-ondas antes de usar.

- Podem esquentar demais e partir. Objetos de metal em particular, podem arquear no forno, o que pode causar sérios danos.

10 Não use produtos de papel reciclado.

- Eles podem conter impurezas podendo causar faíscas e / ou incêndios, quando utilizados no cozimento.

11 Não lave a bandeja e a prateleira, colocando-as na água logo após o cozimento.
Elas podem se partir ou danificar de alguma forma.

- O uso inadequado poderá resultar em danos ao forno.

12 Assegure-se de colocar o forno de maneira que a frente da porta fique a 8 cm ou mais atrás da borda da superfície na qual ele está colocado, para evitar qualquer possível tombamento acidental do aparelho.

- O uso inadequado poderá resultar em lesões corporais e danos ao forno.

13 Antes de cozinhar, perfure a casca da batata, maçã ou de qualquer outra fruta ou legume.

- Eles podem estourar caso não sejam perfurados.

14 Não cozinhe ovos com casca. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do forno ser desligado.

- Pressão é criada no interior do ovo, que pode assim estourar.

15 Não tente fazer frituras em seu forno.

- Isso poderia resultar em um derramamento súbito do líquido quente.

16 Se observar alguma fumaça, desligue ou desconecte o forno da alimentação elétrica e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

- Isso pode causar danos graves, como incêndio ou choque elétrico.

17 Quando a comida for cozida ou aquecida em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis, fique de olho no forno e verifique com freqüência.

- Seu alimento pode vazar devido à possibilidade de deterioração do recipiente, o qual também pode causar incêndio.

18 A temperatura das superfícies acessáveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. Não toque na porta do forno, na parte externa, na parte traseira, interior do forno, acessórios e pratos durante o modo dourar, transmissão do calor e operações de modo de cozimento automático, antes de se certificar de que não está quente.

- Por ficarem quentes, há o perigo de queimaduras a não ser que você esteja usando luvas grossas de culinária.

19 O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos devem ser removidos.

- Não manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à danos da superfície.
  Isso poderia afetar negativamente a vida do aparelho e provocar alguma situação de perigo.

20 Se houver elementos de aquecimento, o aparelho fica quente durante o uso. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

- Há o perigo de queimaduras.

21 Siga as instruções exatas fornecidas por cada fabricante para seus produtos de pipoca.
Não deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver sendo estalado.
Se o caroço de milho não estalar depois dos períodos de tempo conforme sugerido pelo fabricante, interromper o processo de cozimento. Nunca use um saco de papel qualquer para estalar o milho. Nunca tente estalar os caroços de milho que sobraram.

- Cozimento em demasia poderia resultar no milho pegar fogo.

22 Este aparelho deve ser aterrado.

Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com os seguintes códigos

AZUL ~ Neutro

MARRON ~ Positivo

VERDE e AMARELO ~ Fio Terra

Como as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder com as marcas de cores que identificam os terminais da sua tomada, proceda da seguinte forma:

O fio de cor azul deve ser conectado ao terminal que está marcado com a letra N ou cor PRETA.

O fio marron deve ser ligado ao terminal marcado com a letra L ou vermelho.

O fio de cor verde e amarela ou verde deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra E ou ⏚.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviço ou por um técnico qualificado a fim de evitar possíveis riscos.

- O uso inadequado pode causar sérios danos elétricos.

23 Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno.

- Eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em sua quebra.

24 Este forno não deve ser utilizado para fins comerciais de cozinha industrial.

O uso inadequado poderá resultar em danos ao forno.

25 O forno de micro-ondas deve ser operado com a porta decorativa aberta.

- Se a porta estiver fechada durante a operação, o fluxo de ar irá piorar, possivelmente resultando em incêndio ou danos ao seu forno e ao gabinete.

26 A conexão pode ser feita através do acesso ao plug ou pela incorporação de um interruptor na fiação fixa de acordo com as normas de cabeamento.

- O uso de plug ou ligação imprópria pode provocar um choque elétrico ou incêndio.

27 O forno de micro-ondas deve ser utilizado independentemente.

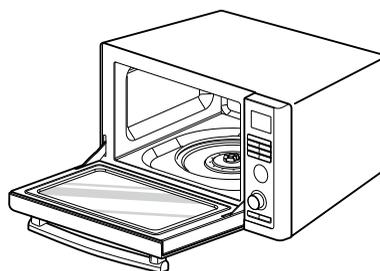
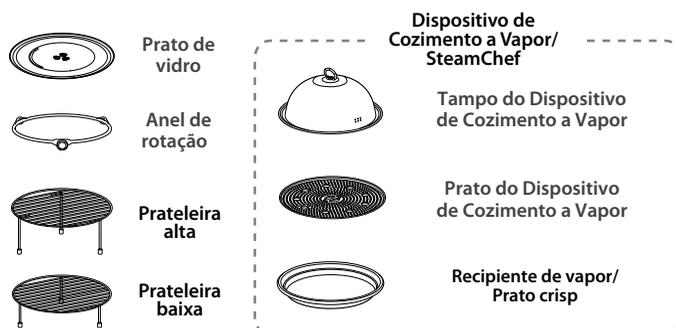
28 Este aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

29 Crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

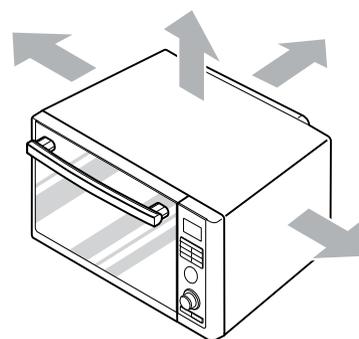
ANTES DE USAR

Desembalagem e Instalação

Ao seguir os passos básicos contidos nestas duas páginas você será capaz de rapidamente verificar se o forno está funcionando corretamente. Por favor, preste especial atenção às orientações sobre onde instalar o seu forno.
Ao desembalar o forno, certifique-se de remover todos os acessórios e materiais de embalagem. Certifique-se que o seu forno não tenha sido danificado durante o transporte.

1 Desembale o forno e coloque-o sobre uma superfície plana.

2 Coloque o forno no local nvelado de sua preferência que tenha mais de 85 centímetros de altura, mas certifique-se que possua pelo menos 20 centímetros de espaço na parte superior e 10cm na parte traseira para a ventilação adequada.

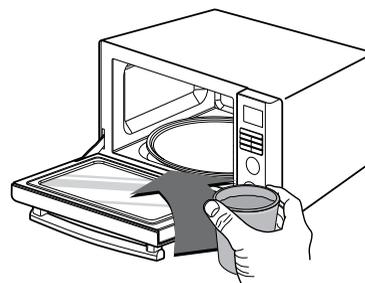
A frente do forno deve ficar pelo menos a oito centímetros da borda da superfície para evitar tombamento.

Uma saída de exaustão está localizada na parte inferior e na lateral do forno. O bloqueio das saídas de ar podem danificar o forno.

CUIDADO

• ESTE FORNO NÃO DEVE SER USADA PARA FINS COMERCIAIS OU EM COZINHA INDUSTRIAL.

3 Ligue o forno a uma tomada residencial normal. Verifique se o seu forno é o único aparelho ligado à tomada.
Se o forno não funcionar corretamente, desligue-o da tomada elétrica e, em seguida, conecte-o.

4 Abra a porta do forno puxando o puxador da porta.
Coloque o anel de rotação no interior do forno e coloque o prato de vidro no topo.

5 Encher um recipiente apropriado para micro-ondas com 300 ml de água.
Coloque sobre o prato de vidro e feche a porta do forno.
Se você tiver alguma dúvida sobre que tipo de recipiente deve ser utilizado, consulte a página 10.

6 Pressione o botão **PARAR / CANCELAR,** e pressione uma vez o botão **IINÍCIO/OK** para definir 30 segundos de tempo de cozimento.

7 O VISOR irá mostrar a contagem regressiva de 30 segundos.
Quando chegar a 0 ela irá soar BIPES. Abra a porta do forno e teste a temperatura da água.
Se o seu forno estiver funcionando, a água deve estar morna.
Tenha cuidado ao retirar o recipiente pode estar quente.

O SEU FORNO ESTÁ AGORA INSTALADO

8 O conteúdo de mamadeiras e potinhos de comida para bebês deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.

Como Utilizar os Acessórios

	Micro-ondas	Grill	Forno elétrico	Grill Combi	Conv Combi	SteamChef
Dispositivo de Cozimento a Vapor/ Steamchef	—	—	—	—	—	O
Prateleira alta	—	O	O	O	O	—
Prateleira baixa	—	O	O	O	O	—
Prato de vidro	O	O	O	O	O	O
Recipiente de vapor/ Prato crisp	O	O	O	O	O	O

Cuidado: Use os acessórios de acordo com as instruções de culinária!

O Aceitável
— Não aceitável

Utensílios Para Micro-ondas

Nunca usar utensílios de metal ou que contenham metal quando for utilizar a função de micro-ondas

As micro-ondas não conseguem penetrar em metais. Eles vão saltar fora de qualquer objeto de metal no forno e causar faíscas, um fenômeno que se assemelha a um raio. A maioria dos utensílios resistente ao calor, utensílios de cozinha não metálicos são seguros para serem usados em seu forno. No entanto, alguns podem conter materiais que os tornem impróprios como utensílios de micro-ondas. Se você tiver alguma dúvida sobre um utensílio em especial, há uma maneira simples de descobrir se ele pode ser usado no micro-ondas.
Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro cheia de água no micro-ondas. Coloque o micro-ondas em potência ALTA por 1 minuto. Se a água esquentar, mas o utensílio permanecer frio ao toque, o utensílio é seguro para ser usado no micro-ondas. No entanto, se a água não alterar a temperatura, mas o utensílio ficar quente, as micro-ondas foram absorvidas pelo utensílio e este não é seguro para uso com a função micro-ondas.
Você provavelmente tem muitos itens em mão em sua cozinha que agora pode ser usado como material para cozinhar no micro-ondas. Basta ler a lista a seguir.

Louças

Há muitos tipos de louça para uso em micro-ondas. Em caso de dúvida, consultar as instruções do fabricante ou realizar o teste de micro-ondas.

Utensílios de vidro

Utensílios de vidro resistente ao calor é seguro para micro-ondas. Isso inclui todos os tipos de utensílios de vidro temperado. No entanto, não utilizar peças delicadas feitas em vidro, como copos ou taças de vinho, pois podem quebrar com o aquecimento dos alimentos.

Recipientes de armazenamento feitos em plástico

Estes podem ser usados para armazenar os alimentos que devem ser rapidamente esquentados. No entanto, eles não devem ser usados para armazenar os alimentos que necessitam de tempo considerável no forno, pois comidas quentes, eventualmente podem deformar ou derreter os recipientes de plástico.

Papel

Pratos de papel e embalagens são convenientes e seguros para uso em micro-ondas, desde que o tempo de cozimento seja curto e e os alimentos a serem cozidos sejam baixos em gordura e umidade. As toalhas de papel também são muito úteis para embalar alimentos e para o revestimento de tabuleiros em que alimentos gordurosos, como bacon são cozidos. Em geral, evite produtos de papel de cor pois a cor pode sair e se pregar ao alimento. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar faíscas ou fogo quando usados no micro-ondas.

Sacos plásticos de cozinha

Desde que sejam feitos especialmente para a cozinha, essas sacos podem ser usados em micro-ondas. No entanto, não se esqueça de fazer um corte no saco para que o vapor possa escapar. Nunca utilize sacos comuns de plástico para cozimento em micro-ondas , pois eles irão derreter ou se romper.

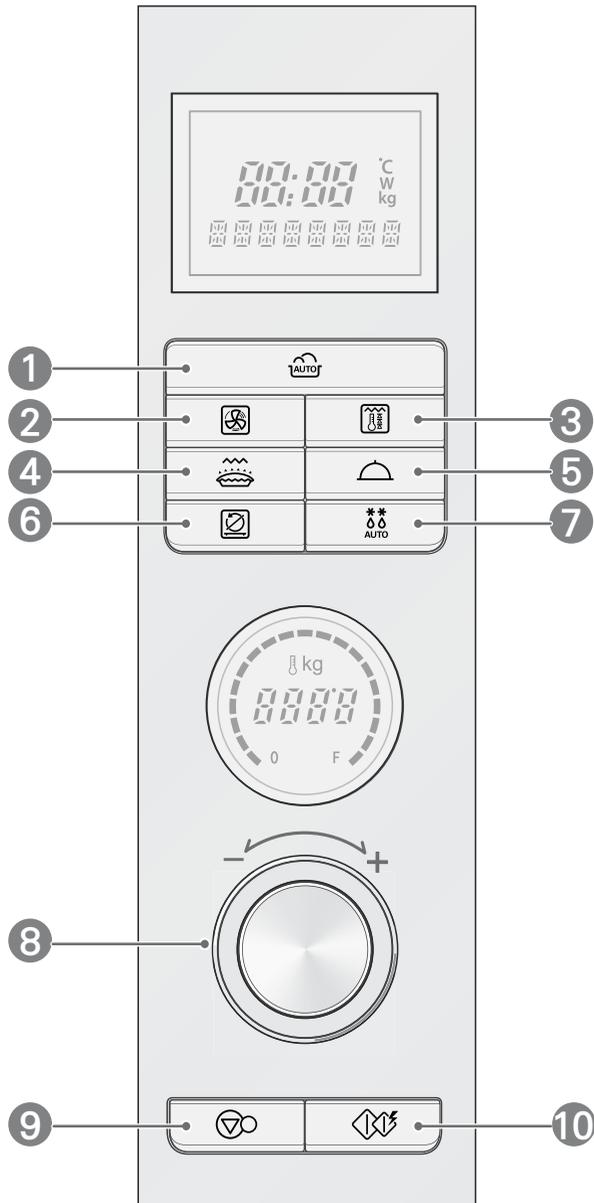
Utensílios de plástico para micro-ondas

Uma variedade de formas e tamanhos de utensílos de micro-ondas estão disponíveis. Na maioria das vezes, provavelmente você vai poder usar itens que você já tem em casa ao invés de investir em novos equipamentos de cozinha.

Barro, pedra e cerâmica

Os recipientes feitos destes materiais são geralmente finos para uso em micro-ondas , mas eles devem ser testados para se ter certeza.

- Alguns itens com elevado teor de chumbo ou ferro não são adequados como utensílios de cozinha.
- Os utensílios devem ser verificados para garantir que sejam adequados para uso no micro-ondas.

Painel de Controle

Funções

❶ **AUTO COOK**

Permite que você cozinhe a maioria de seus alimentos favoritos, selecionando o tipo e o peso desse alimento.

Consulte a página 17 "Auto Cook"

❷ **FORNO ELÉTRICO COM CONVECÇÃO**

Consulte a página 20 ”Forno Elétrico com Convecção“

❸ **COZIMENTO MODERADO**

Consulte a página 22 “Cozimento Moderado”

❹ **COZIMENTO CROCANTE**

Consulte a página 24 “Cozimento Crocante”

❺ **COZIMENTO À VAPOR / STEAMCHEF**

Consulte a página 25 “Cozimento à Vapor/ Steam-Chef”

❻ **LIGAR E DESLIGAR O PRATO GIRATÓRIO**

Você pode selecionar o prato giratório ligado ou desligado.

❼ **DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO**

Consulte a página 27 “degelo automático”

❽ **FUNÇÃO**

- Determinar a categoria de programa escolhido.
- Configurar os tempos de cozimento, temperatura e nível de energia.
- Ao cozinhar com função automática e manual, você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento a qualquer momento, girando o dial (com exceção do modo de degelo).

❾ **PARAR / CANCELAR**

- Para e limpar todas as entradas, exceto hora do dia.

❿ **INÍCIO / OK**

- Para começar a cozinhar o que foi selecionado, pressione o botão uma vez.
- O recurso de início rápido permite que você defina intervalos de 30 segundos para cozinhar em potência ALTA com um simples toque no botão de início rápido.

Acertar o Relógio

Você pode definir o relógio para marcar em 12 ou 24 horas. No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como definir o horario de 14:35 usando o relógio de 24 horas.

1. Ligue o forno pela primeira vez.
   "24H " aparece no visor.
   Pressione o botão **INÍCIO / OK** para confirmação do relógio de 24 horas.
   (Se você quiser alterar para uma opção diferente após o ajuste do relógio, você terá que desligar e ligár o plugue outra vez.)

2. Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "14:00".
   Pressione o botão **INÍCIO / OK** para confirmação.

3. Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "14:35".
   Pressione **INÍCIO / OK.**
   O relógio começa a funcionar.

 NOTA

- Ao ligar o forno pela primeira vez, você terá que acertar o relógio.
- Se o relógio (ou visor) mostrar os símbolos com uma aparência estranha, desligue o forno da tomada elétrica e ligue-o novamente e em seguida reinicie o relógio.

Ligar e Desligar o Prato Giratório

Para melhores resultados, deixar o prato giratório ligado. Ele pode ser desligado para pratos grandes. Pressione " " para ligar ou desligar o prato giratório.

 NOTA

- Às vezes o prato giratório por sua vez pode tornar-se quente ao toque. Tenha cuidado ao tocar o prato giratório durante e após o cozimento.
- Não trabalhe com o forno vazio, sem nenhuma comida nele.

Trava para Crianças

No exemplo a seguir, mostraremos como configurar a trava para crianças.

1. Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2. Pressione e segure **PARAR / CANCELAR** até **"TRAVA PARA CRIANÇAS"** e **" "** aparece na tela e o som de um BIPE.
   A trava para crianças já está definida.
   Se nenhum botão for pressionado,
   "TRAVA PARA CRIANÇAS" e **" "** aparecerá no visor.

3. Para cancelar a **TRAVA PARA CRIANÇAS** apertar e segurar **PARAR / CANCELAR** até **"TRAVA PARA CRIANÇAS"** desaparecer.
   Você vai ouvir um BIPE quando estiver destravado.

 NOTA

O forno possui uma característica de segurança que impede o funcionamento acidental do forno. Uma vez que a trava para crianças está definida, você não poderá usar nenhuma das funções e nenhum cozimento poderá ser feito.

Instruções Básicas de Funcionamento

No exemplo a seguir, iremos mostrar-lhe como configurar 2 minutos de cozimento em potência alta (900 W).

1. Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2. Pressione o botão **INÍCIO / OK** quatro vezes para selecionar 2 minutos em potência alta (900 W).
   O forno começará antes de ter terminado de pressionar a quarta vez.

3. Durante o cozimento com **INÍCIO / OK,** você pode estender o tempo de cozimento até 99 minutos e 59 segundos, girando o botão **FUNÇÃO.**

 NOTA

O botão **INÍCIO / OK** permite que você defina intervalos de 30 segundos de potência alta (900 W) de cozimento pressionando o botão **INÍCIO / OK.**

COMO UTILIZAR

Micro-ondas

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como cozinhar alguns alimentos em potência de 720 W por 5 minutos.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Gire o botão para selecionar **FUNÇÃO** e selecione **Micro-ondas.**

A indicação a seguir é exibida: **" ≋ ".**

Pressione **INÍCIO / OK** para confirmação da função.

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "720 W".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação de potência.

4 Vire **MODO COZINHAR** até o visor mostrar "5:00".

Pressione **INÍCIO / OK.**

NOTA

- O forno possui 5 configurações de potência para o micro-ondas. A potência Alta é automaticamente selecionada e ao se girar o botão **FUNÇÃO** irá ser selecionado um outro nível de energia diferente.
- O alimento a ser cozido deve ser colocado em um utensílio próprio para micro-ondas.
- Por favor, não use os acessórios a seguir.

Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef

Prateleira alta

Prateleira baixa

Nível de Potência - Micro-ondas

Este forno está equipado com 5 níveis de potência para dar-lhe a máxima flexibilidade e controle sobre a culinária.

A tabela abaixo mostra alguns exemplos de alimentos e seus níveis de potência de cozimento recomendados para uso com este forno de micro-ondas.

Nível de Potência	Potência	Uso	Acessório
Alta (High)	900 W	• Ferva a água • Picadinho de carne • Pedaços de frango cozido, peixe, legumes • Cozimento de pedaços de carnes a carne macia	Pratos seguros para micro-ondas
Média Alta (Med High)	720 W	• Todos os tipos de reaquecimento • Carne e frango assado • Cozimento de cogumelos e mariscos • Cozimento de alimentos que contenham queijo e ovos	
Médio (Med)	540 W	•• Preparar ovos • Fazer cremes ou manjares • Preparar arroz, sopa	
Médio / Baixo (Med low)	360 W	• Todos os descongelamentos • Derreter manteiga e chocolate • Cozinhar pedaços menos tenros de carne	
Baixa (Low)	180 W	• Amoleçer queijo • Amoleçer sorvetes • Crescer massa a base de fermento	

Grill

No exemplo a seguir, iremos mostrar-lhe como usar a função Grill para cozinhar alguns alimentos por 12 minutos.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar modo **Grill.**
A indicação a seguir é exibida: **“ ”.**
Pressione **INÍCIO / OK** para a confirmação da grelha.

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “12:00”.

4 Pressione **INÍCIO / OK.**

 CUIDADO

Utilize sempre luvas de forno ao retirar o alimento após o cozimento, pois tanto o forno quanto os acessórios vão estar muito quentes.

 NOTA

- Esta funcionalidade permite que a comida fique dourada e crocante rapidamente.
- Para o melhor resultado possível utilizar os seguintes acessórios.

Prateleira alta

- Por favor, não use os acessórios a seguir.

Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef

Combinado Grill + Micro-ondas

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como programar o forno com a potência para micro-ondas de 360 W e grill para um tempo de cozimento de 25 minutos.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Grill Combi.**
A indicação a seguir é exibida: **“ ”, “ ”.**
Pressione o botão **INÍCIO / OK** para confirmação de **Grill Combi**.

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “360 W”.
Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação de potência.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “25:00”.

5 Pressione **INÍCIO / OK.**

 NOTA

- O forno possui uma característica de cozimento combinado que lhe permite cozinhar os alimentos com **grill** e **micro-ondas.**
  Isso significa, geralmente que, leva menos tempo para cozinhar seus alimentos.
- É possível definir três tipos de nível de porência para micro-ondas (180 W, 270 W e 360 W) no modo grill combi.
- Esta funcionalidade permite que a comida fique dourada e crocante rapidamente.
- Para o melhor resultado é possível utilizar os seguintes acessórios.

Prateleira alta

- Por favor, não use o acessórios a seguir.

Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef

Forno Elético com Convecção Pré-aquecimento

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como pré-aqueçer o forno a uma temperatura de 200° C

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Forno elétrico com convecção.**

A indicação a seguir é exibida: **“ ❀ “.**

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação do pré-aquecimento.

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “200° C”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da temperatura.

4 Pressione **INÍCIO / OK.**

O pré-aquecimento será iniciado com a exibição de “PRE-AQUECIMENTO”.

 NOTA

- O forno elétrico possui uma faixa de temperatura de 40° C e 100~230° C.
- O forno possui a função de fermentar com a temperatura do forno em 40° C. Você pode esperar até que o forno esfrie porque você não pode usar uma função para fermentar, se a temperatura do forno estiver acima de 40° C.
- O forno deverá demorar alguns minutos para atingir a temperatura selecionada.
- Depois de ter atingido a temperatura correta, o forno emitirá um BIPE para que você saiba que foi atingida a temperatura correta.
- Em seguida, coloque a comida no forno e começe a cozinhar.

Forno Elético com Convecção Cozimento

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como cozinhar alguns alimentos a uma temperatura de 230° C durante 50 minutos

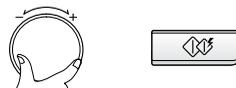
1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Forno elétrico com convecção.**

A indicação a seguir é exibida: **“ ❀ “.**

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da seleção..

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “230° C”.

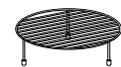
Aperte o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da temperatura.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “50:00”.

5 Pressione **INÍCIO / OK.**

 CUIDADO

Utilize sempre luvas de forno ao retirar o alimento após o cozimento pois tanto o forno quanto os acessórios vão estar muito quentes.

 NOTA

- Se você não definir uma temperatura, seu forno irá seleciona r automaticamente 180° C, sendo que a temperatura de cozimento pode ser alterada girando o botão **FUNÇÃO.**
- Para melhores resultados utilize os seguintes acessórios.

Prateleira baixa

Forno Elétrico + Micro-ondas Conv. Combi

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como programar o forno na potência de micro-ondas de 270 W e a uma temperatura de forno elétrico de 200° C para um tempo de cozimento de 25 minutos.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Conv. Combi.**
A indicação a seguir é exibida: **“ ”, “ ”.**
Pressione o botão **INÍCIO / OK** para confirmação.

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “270 W”.
Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação de potência.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “200° C”.
Carregue no botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da temperatura.

5 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “25:00”.

6 Pressione **INÍCIO / OK.**

 CUIDADO

Utilize sempre luvas de forno ao retirar o alimento após o cozimento pois tanto o forno quanto os acessórios podem estar muito quentes.

 NOTA

- É possível definir três tipos de níveis de potência de micro-ondas (180W, 270W e 360W).
- Para o melhor resultado possível utilizar o seguinte acessório.

Prateleira baixa

- Por favor, não use o acessório a seguir.

Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef

Alteração dos Programas Pré-definidos

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como alterar os programas pré-definidos para um tempo de cozimento mais longo ou mais curto.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Definir o programa do modo

Selecione o peso do alimento.

3 Pressione **INÍCIO / OK.**
Gire o botão **FUNÇÃO.**
O tempo de cozimento irá aumentar ou diminuir.

 NOTA

- Se você achar que o alimento não está completamente cozido, ao ser usado o programa de pré definição, você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, girando o botão **FUNÇÃO.**
- Você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento (com exceção do modo de degelo) em qualquer momento girando o botão **FUNÇÃO.**

AUTO COOK

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar 0,6 kg de quiche lorranine.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Pressione o botão **AUTO COOK.**

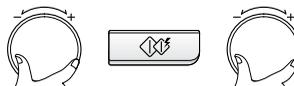
A indicação a seguir é exibida: "**auto**".

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "QUICHE LORRANINE".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da seleção.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "0,6 kg".

Pressione **INÍCIO / OK.**

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO.**

NOTA

- Os menus **AUTO COOK** são programados.
- **AUTO COOK** permite cozinhar a maioria dos seus alimentos favoritos, bastando selecionar o tipo e o peso do alimento.

Auto Cook e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
1. Sobre coxas de frango grelhadas - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira alta	*Ingredientes;* *Coxa de frango \ Pimenta* *½ xícara de vinho branco \ 2 dentes de alho \ Sal* 1. Passe sal em ambos os lados da coxa de frango junto com o alho amassado e a pimenta. 2. Marinar a coxa de frango no vinho branco por 1 hora. 3. Coloque a coxa de frango no prato crisp na prateleira alta. 4. Pressionar "Sobre coxas de frango grelhadas" e pressionar a tecla iniciar. 5. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento.
2. Batatas ao crème gratinada - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato de pirex na prateleira alta	*Ingredientes;* *250 g de batatas \ ½ xícara de creme de leite* *¼ de xícara de queijo gruyére \ 50 g de queijo mussarela \ Sal* 1. Batatas em rodelas de 2 mm. 2. Coloque as rodelas de batatas em um pirex. 3. Faça o molho com o creme branco, queijo gruyère e sal, misture bem. 4. Misture bem a mistura. 5. Despeje as batatas em um pirex. 6. Polvilhe o queijo mussarela por cima. 7. Coloque o pirex na prateleira de baixo e coloque no forno. 8. Pressione "Batatas ao creme gratinada" e pressione a tecla **INÍCIO / OK**.

AUTO COOK e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
3. Sanduiche de presunto e queijo - gratinado - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	*Ingredientes* *8 fatias de pão \ 2 ovos \ ¼ xícara de leite* *½ colher de chá de noz moscada \ 4 fatias de presunto* *4 fatias de queijo \ 50 g de queijo mussarela \ Salpicos de manteiga* 1. Retire a casca da fatia de pão. 2. Pincele a manteiga no prato crisp. 3. Misture o leite e os ovos, misture bem. 4. Coloque as fatias de pão na bandeja de dourar. 5. Coloque as fatias de queijo, presunto e pão de forma. 6. Espalhe a mistura sobre a parte superior da fatia de pão. 7. Polvilhe o queijo mussarela por cima. 8. Coloque o prato crisp na prateleira baixa e coloque no forno. 9. Pressione o botão "Sanduiche de presunto e queijo - gratinado" e aperte a tecla **INÍCIO / OK**.
4. Quiche Lorranine - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	*Ingredientes* *1 fatia de torta assada \ Molho \ 200 g de molho branco \ 60 g de presunto* *120 g de queijo emmental \ 30 g de queijo parmesão \ Pimenta \ Sal \ 3 ovos* 1. Coloque a fatia de torta assada no prato crisp. 2. Faça o molho com o molho branco, ovos, presunto, queijo emmental, sal e pimenta, misture. 3. Misture bem esses ingredientes. 4. Despeje a mistura sobre a massa. 5. Polvilhe queijo parmesão por cima. 6. Coloque o prato crisp na prateleira baixa e coloque no forno. 7. Pressione a tecla "Quiche Lorranine" e pressione a tecla **INÍCIO / OK**. ** Dica: Massa* *250 g de farinha \ 125 g de manteiga gelada \ 1 ovo \ 1 colher de chá de água* 1. Misture a farinha, a manteiga, o ovo e a água para fazer a massa. 2. Amassar a massa e depois mantê-la na geladeira por 1 hora. 3. Pressionar "MW, 08:00" e aperte Iniciar.
5. Espetinho de Carne - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prateleira alta sobre um prato de gotejamento	*Ingredientes* *Carne \ 2 Páprica \ Azeite de oliva \ Espeto \ Pimenta \ Sal* 1. Corte a carne e o pimentão em cubos de 2,5 centímetros. 2. Passe a carne e pimentão na páprica e coloque nos espetos. 3. Adicione o sal, pimenta e azeite. 4. Colocar os espetinhos na prateleira alta com um prato de gotejamento abaixo no forno. 5. Pressione o botão "Espetinho de Carne" e aperte **INÍCIO / OK**. 6. Ao ouvir um BIPE, virar o alimento.

AUTO COOK e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
6. Lasanha - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato de assar de 26 x 17 cm na prateleira baixa	*Ingredientes* *250 g de carne moída \ 340 ml de molho de tomate \ ½ colher de chá de orégano* *500 g de massa de lasanha pronta \ 150 g de presunto fatiado \ Pimenta* *150 g de queijo mussarela \ ½ colher de chá de alho \ Queijo parmesão \ Sal* 1. Mergulhe a massa da lasanha em água quente. 2. Faça o molho com carne moída, orégano, molho de tomate, alho esmagado, sal, e pimenta, misture. 3. Misture bem e aqueça a mistura. 4. Espalhe o molho no fundo da assadeira. 5. Cubra o fundo da assadeira com a massa da lasanha. 6. Espalhe o molho e presunto fatiado sobre a massa e cubra com um pouco de cada tipo de queijo. 7. Repita as camadas até a assadeira ficar cheia, guardando uma boa parte dos queijos para o topo. 8. Cubra com o restante do molho e do queijo. 9. Polvilhe queijo parmesão por cima. 10. Coloque a fôrma na prateleira baixa e coloque no forno. 11. Pressione o botão “Lasanha” e pressione Iniciar.
7. Pão de Queijo - Limite de peso : 0,2 ~ 0,4 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	*Ingredientes* *2 xícaras de polvilho doce ou azedo \ 1 xícara de leite* *½ xícara de manteiga \ 1 colher de chá de sal* *1 ½ xícaras de queijo parmesão ralado \ 2 ovos* 1. Ferver o leite, sal e manteiga. 2. Retire do fogo. 3. Aos poucos adicione o amido , mexendo sempre até ficar bem misturado. 4. Adicione o queijo e os ovos. 5. Amasse até ficar homogêneo. 6. Formar em bolas de aproximadamente 2 centímetros de diâmetro. 7. Coloque as bolas no prato crisp na prateleira baixa no forno. 8. Pressione “Pão de Queijo” e pressione a tecla Iniciar.
8. Tomates recheados - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	*Ingredientes* *Tomates (cada 180 ~ 200 g) \ 500 g de ricota \ 10 azeitonas pretas* *10 g de salsão \ Migalha de pão 9 g \ Queijo parmesão \ Folhas de alecrim* 1. Corte o tomate ao meio e retire as sementes. 2. Faça um recheio de ricota, azeitona preta picada, salsão picado, miolo de pão, e folha de alecrim, misturar. 3. Rechear os tomates com esse recheio. 4. Polvilhe queijo parmesão por cima. 5. Coloque os tomates no prato crisp na prateleira baixa e coloque no forno. 6. Pressione a tecla “Tomates Recheados” e pressione a tecla Iniciar.

Forno Elétrico com Convecção - Programas

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar pedaços de frango pesando 0,3 kg.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Pressione **Forno Elétrico com Convecção.**

A indicação a seguir é exibida: **“ “.**

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “2 PEDAÇOS DE FRANGO”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da categoria.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “0,3 kg”.

Pressione **INÍCIO / OK.**

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO.**

NOTA

- Os menus de Transmissão de Calor Ativa são programados.
- A Transmissão de Calor Ativa permite cozinhar a maioria de seus alimentos favoritos, selecionando o tipo e peso do alimento.

Forno Elético com Convecção e Instuções

MENU	INSTRUÇÕES
1. Frango Assado - Limite de peso : 0,8 ~ 1,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prateleira baixa Sobre um prato de gotejamento	*4 dentes de alho \ 1 folha de louro \ 1 maço de tomilho* *Sal e pimenta a gosto* Passar manteiga ou óleo no frango como um todo e tempere como desejar. Coloque o frango com o peito voltado para baixo na prateleira baixa sobre um prato de gotejamento. Escolha o menu e peso, e pressionar a tecla **INÍCIO / OK**. Quando ouvir um BIPE, retire o líquido e vire o alimento imediatamente. E em seguida pressione **INÍCIO / OK** para continuar a cozinhar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos.
2. Pedaços de frango - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira alta	Pincele os pedaços de frango com manteiga derretida ou óleo e tempere como desejar. Coloque a comida no prato crisp na prateleira alta. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e presssionar a tecla Iniciar para continuar o cozimento.

Forno Elétrico com Convecção e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
3. Pizza fresca - Limite de peso : 0,3 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	*Ingredients* ***Massa :*** *120 g de farinha de trigo \ 1 colher de chá de fermento seco ativo* *⅓ colher de chá de sal \ 1 colher de chá de açúcar \ 70 ml de água morna* *1 colher de chá de azeite de oliva extra-virgem, além de mais um pouco para colocar por cima* ***Cobertura :*** *3 colheres de sopa de molho de tomate \ 30 de linguiça, cortada* *½ cebola cortada \ 2 cogumelos frescos, cortados* *½ pimenta fresca \ 100 g de queijo mussarela ralado* Misture todos os ingredientes em uma tigela grande misture. Bata a massa em uma batedeira para tornar a massa lisa e elástica. Abra a massa e coloque-a no prato crisp. Espalhe o molho de pizza. Cubra com queijo e com a cobertura. Coloque o prato crisp na prateleira baixa. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar.
4. Pizza congelada - Limite de peso : 0,3 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Congelados - Utensílio : Forma de pizza na prateleira de baixo	Remover toda a embalagem e colocar no prato crisp na prateleira baixa. Após assar, deixe descansar por 1 minuto.
5. Batata assada - Limite de peso : 0,2 ~ 1,0 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prateleira baixa	Escolha batatas de tamanho médio. (200~220 g cada). Lave e seque as batatas. Perfure a batata várias vezes com um garfo. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos.

Cozimento Moderdo

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar alta (80° C) manter aquecido por 30min.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Pressione o botão **Cozimento Moderado.**

A indicação a seguir é exibida: **" ".**

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "2 MANTER AQUECIDO".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da seleção.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "80° C".

Pressione **INÍCIO / OK.**

Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "30:00".

5 Pressione **INICIAR / INÍCIO RÁPIDO.**

NOTA

Para os melhores resultados com a função de controle da de temperatura do grill, não se esqueça de manter o interior do forno frio antes de usar.

Cozimento Moderado e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
1. Cozinhar lentamente - Faixa : 110° C (Alta) / 90° C (Baixa) - Utensílio : Prato de vidro com tampa giratória a prova de calor	Esta função mantém uma temperatura relativamente baixa em comparação com outros métodos culinários (como fermento, fervura e fritura), por muitas horas, permitindo cozinhar carne assada, cozido e outros pratos adequados, sem supervisão. Configuração de 90° C (Baixa) A configuração de baixa ferve suavemente os alimentos por um período prolongado de tempo, sem passar demais ou queimar. Não é necessária regar ou mexer ao utilizar esta configuração. Configuração de 110° C (Alta) Essa configuração alta vai cozinhar alimentos em cerca de metade do tempo exigido para a configuração de baixa. Alguns alimentos podem ferver quando cozidos em alta temperatura, por isso pode ser necessário acrescentar um pouco de líquido extra. Agitação ocasional de guisados e cozidos vai melhorar a distribuição de sabor. Selar e dourar o alimento antes do cozimento lento não é necessário, mas isso pode ajudar a selar os sucos e sabores, mantendo assim a carne tenra.

Instruções de cozimento lento

Tempo de cozimento tradicional	*Tempo de cozimento lento fogão (sem selar)*		*Tempo de cozimento lento fogão (com selagem)*	
	90° C (Baixa)	*110° C (Alta)*	*90° C (Baixa)*	*110° C (Alta)*
35 a 60 minutos	*6 ~10 horas*	*3 ~4 horas*	*4 ~6 horas*	*2 ~ 3 horas*
1 ~ 3 horas	*8 ~10 horas*	*4 ~ 6 horas*	*5 ~ 6 horas*	*3 ~ 4 horas*

MENU	INSTRUÇÕES
2. Manter Aquecido - Faixa : 60° C / 70° C / 80° C - Utensílio : Prato de vidro com tampa giratória a prova de calor	Calor a partir dos elementos superior e inferior são utilizados para manter a temperatura definida. Você pode usar essa função para manter a comida quente até que esteja pronta para ser servida.

Cozimento Moderado e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
3. Retirar umidade - Faixa : 40° C ~ 90° C - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	Com esta função, você pode secar frutas, verduras e carne para lanches saudáveis e nutritivos e saborosos sem produtos químicos e conservantes. Coloque papel manteiga no tabuleiro e o alimento espalhado em uma única camada.

Instruções de comida seca

Tipo de alimento	*Preparação*	*Configurar temp*	*Tempo*	*Uso*
Bananas	*Rodelas com 5 a 6 milímetros de espessura*	*60° C*	*5 ~ 8 horas*	*Petiscos, comida para bebê, granola, biscoitos e pão de banana*
Figos	*Remova caules e parta ao meio*	*60° C*	*8 ~ 10 horas*	*Recheios, bolos, pudins, pães e biscoitos*
Kiwi	*Descasque, corte em fatias de 8 ~ 12mm de espessura*	*60° C*	*5 ~ 8 horas*	*Snacks*
Mangas	*Retire a casca, corte em 6 ~ 10mm de espessura*	*60° C*	*6~10 horas*	*Aperitivos, cereais, produtos de panificação*
Abacaxi	*Casca, núcleo, cortar em 8 ~ 12mm de espessura*	*60° C*	*6~10 horas*	*Lanches, biscoitos assados, cozidos granola*
Tomate	*Lave e corte círculos de 6 milímetros*	*60° C*	*6~10 horas*	*Sopas, guisados, pasta ou molho*
Cogumelo	*Limpe com um pincel macio ou pano*	*50° C*	*4~8 horas*	*Rehidratar para sopas, pratos de carne, omeletes ou frituras*
Carne seca	*Marinar carnes em pedaços com (de 5 a 6mm de espessura) comprados no mercado ou feito por você mesmo, mantendo durante 6 a 8 horas na geladeira*	*70° C*	*6~10 horas*	*Lanche*

4. Fermentação
- Faixa : 40° C
- Utensílio : Prato de vidro com tampa giratória a prova de calor

Como fazer iogurte
• Despeje um litro de leite em uma tigela com tampa e resistente ao calor.
• Ferva a temperatura adequada (até 60 ~ 70° C) e em seguida resfriar a aproximadamente 40° C.
• Adicionar 150ml de iogurte natural numa tigela e misturar bem.
• Colocar a tigela tampada no forno.
• Selecione o menu, e o tempo de cozinhar para 5 a 8 horas.

Como aumentar a massa à base de fermento
• Coloque a massa em uma tigela adequada e resistente ao calor e cobrir com papel de assar ou com um pano úmido.
• Coloque a tigela no forno.
• Selecione o menu e defina o tempo de cozinhar para cerca de 40 minutos até que a massa dobre de volume.

5. Aquecer pratos
- Faixa : 40° C ~ 100° C
- Utensílio : Prateleira baixa

Use esta função para aquecer pratos a uma temperatura quente e confortável. Certifique-se que os pratos sejam resistentes ao calor.

Cozimento Crocante

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar 0,5 kg de lasanha.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Pressione **Cozimento Crocante.**

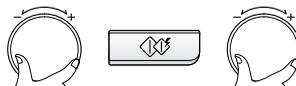
A indicação a seguir é exibida: **" auto ".**

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "2 LASANHA".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da categoria.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "0,5 kg".

Pressione **INÍCIO / OK.**

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO.**

NOTA

- Os menus de Reaquecimento Crocante são programados.
- O Reaquecimento Crocante permite cozinhar a maioria de seus alimentos favoritos, selecionando o tipo e peso do alimento.

Cozimento Crocante e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
1. Carne Assada - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	Corte sobras de carne assada em fatias finas. (Menos de 2,5 cm espessura). Coloque a comida no pPrato crisp na prateleira baixa. Escolha o menu e peso, pressione a tecla iniciar.
2. Lasanha - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	Corte em pedaços de sobras de lasanha. (200~250 g / pedaço). Coloque a comida na bandeja de dourar na prateleira de baixo. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar.
3. Pão - Limite de peso : 0,1 ~ 0,3 kg - Temperatura do alimento : Congelados - Utensílio : Prateleira baixa	Coloque o pão congelado (50~100 g / pedaço) na prateleira de baixo. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar.
4. Torta (Reaquecer) - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa	Corte sobras de torta / torta em pedaços (200~250 g / pedaço). Coloque a comida na bandeja de dourar na prateleira de baixo. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar.

Cozimento a Vapor/ SteamChef

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar 0,6 kg de filé de peixe.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Pressione o botão **Cozimento a Vapor/ SteamChef.**

A indicação a seguir é exibida: **" auto ".**

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "3 VAGEM".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da seleção.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "0,3 kg".

5 Pressione **INÍCIO / OK.**

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO.**

CUIDADO

1. Utilize sempre luvas de forno ao retirar o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF do forno. Ele fica muito quente.
2. Não coloque um DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF quente em uma mesa de vidro ou um local fácil de ser derretido após o cozimento. Certifique-se sempre usar uma almofada ou bandeja.
3. Quando você usa esse DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF, colocar pelo menos 300ml de água antes do uso. Se a quantidade de água for inferior a 300ml, pode causar cozimento incompleto, ou pode provocar um incêndio ou dano fatal ao produto.
4. Tenha cuidado ao mover o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF com água.
5. Quando você usa o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF, a tampa e esse utensílio devem ser ajustadas perfeitamente certo.
   Ovos e ou castanhas podem explodir se a tampa e o utensílio não estiverem perfeitamente ajustados.
6. Nunca utilize este DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF com um produto de modelo diferente. Pode provocar um incêndio ou dano fatal para o produto.

Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef

SteamChef/ Cozimento a Vapor e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
1. Brócolis / couve-flor - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Limpe e corte o brócolis / couve-flor. 2. Despeje 300ml de água no recipiente do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Coloque o prato no recipiente do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 4. Coloque o brócolis preparado / couve-flor no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa do utensílio de vapor. 5. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3-5 minutos no forno.
2. Cenoura - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Limpe a cenoura e corte em pedaços de tamanho similar e com uma espessura de aproximadamente 15mm. 2. Despeje 300ml de água no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Coloque o prato no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 4. Coloque a cenoura no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa. 5. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3~5 minutos no forno.

SteamChef/ Cozimento a Vapor e Instruções

MENU	INSTRUÇÕES
3. Vagem - Limite de peso : 0,1 ~ 0,3 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Limpe o feijão verde. 2. Despeje 300ml de água no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Coloque o prato no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 4. Coloque o feijão verde preparado no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa. 5. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3~5 minutos no forno.
4. Camarão - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Limpe os camarões. 2. Despeje 300ml de água no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Coloque o prato no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 4. Coloque o camarão preparado no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa. 5. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3~5 minutos no forno.
5. Mexilhões - Limite de peso : 0,1 ~ 0,5 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Limpe os mexilhões. 2. Despeje 300ml de água no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Coloque o prato no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 4. Coloque o mexilhão preparado no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa . 5. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3~5 minutos no forno.
6. Ovos - Limite de peso : De 2 a 9 ovos - Temperatura do alimento : Refrigerado - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Despeje 300ml de água no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 2. Coloque o prato no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Colocar os ovos prontos no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa. 4. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3~5 minutos no forno.
7. Peito de Frango - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Limpe o peito de frango. 2. Despeje 300ml de água no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Coloque o prato no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 4. Coloque o peito de frango preparado no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa. 5. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3~5 minutos no forno.
8. Filé de Peixe - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Água : 300 ml - Utensílio : Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef	1. Limpe o filé de peixe. 2. Despeje 300ml de água na tigela do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 3. Coloque o prato no recipiente de vapor do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. 4. Coloque o filé de peixe preparado no prato do DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR. Colocar a tampa. 5. Coloque o DISPOSITIVO DE COZIMENTO A VAPOR/ STEAMCHEF no centro do prato de vidro. Depois de cozinhar a vapor, deixe estar por 3~5 minutos no forno.

Descongelamento Automático

A temperatura e a densidade dos alimentos variam, recomendamos que o alimento seja verificado antes de iniciar o cozimento. Preste especial atenção aos grandes pedaços de carne e frango, alguns alimentos não devem ser completamente descongelados antes do cozimento.

Por exemplo, peixes cozinham tão rápido que às vezes é melhor começar a cozinhar quando ainda se encontram ligeiramente congelados. Isso vai exigir um tempo de espera para permitir que o centro se descongele.

Pese a comida que você está prestes a descongelar. Certifique-se de remover quaisquer traços metálicos , e depois ponha a comida no prato próprio para micro-ondas no prato de vidro em seu forno e feche a porta do forno.

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como descongelar frango congelado 0,8 kg.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR.**

2 Pressione **Degelo Automático.**

A indicação a seguir é exibida: **“ ”.**

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “2 PEIXE”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da seleção.

4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "0,8 kg" para o peso dos alimentos congelados.

Pressione **INÍCIO / OK.**

5 Durante o descongelamento o forno emitirá um "BIPE", ponto em que você deve abrir a porta do forno, vire o alimento e separe-o para assegurar um descongelamento uniforme. Remova todas as partes que tenham descongelado ou protege-as para ajudar a diminuir o descongelamento.
Após a verificação, feche a porta do forno e pressione **INÍCIO / OK** para retomar o descongelamento.

O forno não vai parar de descongelar (mesmo quando o sinal sonoro tocar), salvo se a porta estiver aberta.

NOTA

- O forno micro-ondas possui 4 configurações de descongelamento:
  - **Carne, frango, peixe** e **pão**; e cada categoria possui potências diferentes de descongelamento.
- O alimento a ser cozido deve ser colocado em utensílios próprios para micro-ondas.
- Por favor, não use os acessórios a seguir.

Dispositivo de Cozimento a Vapor/ SteamChef

Prateleira alta

Prateleira baixa

Instruções de Degelo

1 Alimentos a serem descongelados devem ser colocados em um prato adequado de micro-ondas e postos sem nenhuma tampa no forno.

2 Coloque os alimentos preparados no utensílio adequado no centro do prato de vidro.
Quando soar o BIPE, neste momento retirar os alimentos do forno de micro-ondas, retirar as porções descongeladas, virar os alimentos e voltar ao forno de micro-ondas. Pressionar a tecla Inicio para continuar.
No final do programa, retire os alimentos do forno de micro-ondas, cubra com papel alumínio e deixe repousar até que estejam completamente descongelados.

* Separe os itens como carne picada, costeletas, salsichas e bacon o mais depressa possível.

CATEGORIA	INSTRUÇÕES
1. Carne - Limite de peso : 0,1 ~ 4,0 kg - Utensílio : Pratos seguros para micro-ondas	A carne picada, cubos, bife, alcatra, hambúrguer de carne, costela de porco, costeletas de carneiro, lingüiça, costeletas (2cm). Após o descongelamento, manter coberto com papel alumínio por 5~15 minutos.
2. Aves - Limite de peso : 0,1 ~ 4,0 kg - Utensílio : Pratos seguros para micro-ondas	Frango inteiro, coxas/sobrecoxas, peitos, peitos de peru (com menos de 2,0 kg). Após o descongelamento, deixe repousar por 20 ~ 30 minutos
3. Peixes - Limite de peso : 0,1 ~ 4,0 kg - Utensílio : Pratos seguros para micro-ondas	Filetes, bifes, peixes inteiros, frutos do mar. Após o descongelamento, deixe repousar por 10 ~ 20 minutos.
4. Pão - Limite de peso : 0,1 ~ 0,5 kg - Utensílio : Papel toalha	Pão de forma, croissant, pães em geral, baguetes, etc. Após o descongelamento, descansar durante 1 minuto.

CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS E CULINÁRIA COM O MICRO-ONDAS

Mantendo um olho nas coisas

As receitas do livro foram formuladas com grande cuidado, mas o seu sucesso em prepará-las depende da atenção que você der a comida enquanto cozinha. Sempre preste atenção a sua comida enquanto cozinha.
O seu aparelho de micro-ondas é equipado com uma luz que acende automaticamente quando o forno está em funcionamento para que você possa ver o interior e verificar o andamento de seu alimento.
Orientações dadas em receitas para elevar, agitar e similares devem ser pensados como as etapas mínimas recomendadas. Se a comida parece estar sendo cozinhada desigualmente, basta fazer os ajustes necessários que você achar adequados para corrigir o problema.

Fatores que afetam os tempos de cozimento em micro-ondas

Muitos fatores afetam o cozimento. A temperatura dos ingredientes utilizados na receita faz uma grande diferença nos tempos de cozimento. Por exemplo, um bolo feito com manteiga, leite e ovos gelados vão levar muito mais tempo para assar do que uma receita feita com ingredientes que estão em temperatura ambiente. Todas as receitas deste livro dão uma série de tempos de cozimento.
Em geral, você vai achar que a comida continua mal cozida no extremo inferior do intervalo de tempo, e às vezes você pode desejar cozinhar seus alimentos além do tempo máximo determinado, de acordo com a preferência pessoal. A filosofia que rege este livro é que é melhor para uma receita ser conservadora em estipular os tempos de cozimento, pois o alimento cozido em excesso fica arruinado para sempre.
Algumas das receitas, particularmente as de pão, bolo e cremes, recomendam que os alimentos sejam retirados do forno quando eles estiverem um pouco mal cozidos.
Isto não é um erro. Quando eles são deixados para descansar, normalmente coberto, estes alimentos vão continuar a cozinhar fora do forno como o calor que ficou aprisionado dentro das partes externas do alimento gradualmente entram no alimento.
Se o alimento for deixado no forno até que esteja cozido durante todo o tempo, as partes externas ficarão cozidas ou mesmo queimadas. Você vai se tornar cada vez mais hábil na estimativa de cozinhar e tempos de espera de vários alimentos.

Densidade de alimentos

Comidas leves e porosas, como bolos e pães cozinham mais depressa do que a comida pesada, densa, como os alimentos assados e cozidos. Você deve tomar cuidado ao preparar alimentos porosos no micro-ondas, de modo que as bordas externas não se tornem secas e quebradiças.

Altura dos alimentos

A parte superior dos alimentos altos, especialmente assados, vai cozinhar mais depressa do que a parte inferior. Portanto, é bom que se vire o alimento alto diversas vezes durante o cozimento.

O teor de umidade dos alimentos

Como o calor gerado a partir de micro-ondas provoca a evaporação da umidade, os alimentos relativamente secos, como assados e alguns legumes ou devem ser aspergido com água antes de cozinhar ou serem cobertos para reterem a umidade.

O osso e a gordura dos alimentos

Os ossos conduzem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente do que a carne.
Cuidados devem ser tomados quando cozinhar carnes com ossos ou carnes gordas, a fim de impedir o cozimento de forma desigual da carne sendo cozida.

Quantidade de alimentos

O número de micro-ondas em seu forno permanece constante independentemente da quantidade de alimento que estiver sendo cozido. Portanto, quanto mais comida estiver no forno, maior será o tempo de cozimento.
Lembre-se de diminuir o tempo de cozimento por pelo menos um terço quando dividir pela metade uma receita.

CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS E CULINÁRIA COM O MICRO-ONDAS

Forma de alimentos

As micro-ondas penetram apenas cerca de 2 cm em alimentos, a parte de dentro dos alimentos é cozida com o calor gerado no exterior que se transfere para o interior dos alimentos. Só a borda externa do alimento é cozida por energia de micro-ondas, o resto é cozido por condução. A pior forma possível para um alimento a ser cozido em um forno de micro-ondas é um quadrado grosso.
Os cantos irão queimar muito antes do centro até ficar morno. Alimentos finos e redondos e aqueles do tipo de um anel cozinham muito bem e com maior sucesso no micro-ondas.

Cobertura

Uma tampa aprisiona o calor e o vapor de água que faz com que o alimento cozinhe mais rapidamente. Use uma tampa ou película aderente para micro-ondas com um canto dobrado para impedir que se separe.

Dourar

Carnes e aves, que ao serem cozidos quinze minutos ou mais, irão dourar levemente em sua própria gordura.
Os alimentos que são cozidos por um curto período de tempo podem ser pincelados com um molho de escurecimento, como molho inglês, molho de soja ou molho barbecue para conseguir uma coloração apetitosa.
Na medida em que apenas pequenas quantidades de molhos de escurecimento são adicionadas aos alimentos, o sabor da receita original não é alterada.

Cobrir com papel vegetal

Com uma tampa mal fechada ou filme plástico, os alimentos podem secar um pouco.
Mas porque a tampa fica um pouco fechada ou é usado um filme aderente, isso permite que os alimentos sequem um pouco.

Organização e espaçamento

Alimentos individuais, tais como batatas cozidas, bolinhos e hors d'oeuvres irão aquecer mais uniformemente se forem colocados no forno a uma distância igual uns dos outros, de preferência em um padrão circular. Nunca coloque alimentos um em cima do outro.

Mexer os alimentos

A mistura é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro-ondas. Na culinária tradicional, a comida é mexida com a finalidade de mistura.
Os alimentos feitos com micro-ondas, no entanto, são mexidos a fim de difundir e redistribuir o calor. Mexa sempre de fora para o centro pois a parte externa do alimento aquece primeiro.

Virando o alimento

Aqueles alimentos grandes e altos, como assados e frangos inteiros, devem ser virados de lado para que a parte superior e inferior possam cozinhar uniformemente. Também é uma boa idéia virar pedaços de frango e costeletas.

Colocar porções mais espessas viradas para fora

Desde que as micro-ondas são atraídas para a parte externa do alimento, faz sentido colocar porções mais grossas de carnes, aves e peixes na borda externa da assadeira. Desta forma, as partes mais grossas receberão o máximo de energia de micro-ondas e assim a comida irá cozinhar uniformemente.

Elevando

Alimentos grossos ou densos podem ser elevados, de modo que as micro-ondas possam ser absorvidas pela parte inferior e pelo centro dos alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS E CULINÁRIA COM O MICRO-ONDAS

Perfuração

Alimentos dentro de uma casca, pele ou membrana são susceptíveis de explosão no forno a menos que sejam perfurados antes de serem cozinhados. Esses alimentos incluem gemas e claras de ovos, mariscos, ostras, legumes e frutas.

Teste o cozimento

A comida cozinha tão rapidamente em um forno,que é necessário testá-la com freqüência.
Alguns alimentos são deixados no micro-ondas até que estejam completamente cozidos, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, é retirada do forno ainda um pouco mal passada e permitida que termine de cozinhar durante o tempo de descanso. A temperatura interna dos alimentos irão subir entre 5°F (3°C) e 15°F (8°C) durante o tempo de descanso.

O tempo de descanso

Os alimentos são, muitas vezes deixados em repouso por 3-10 minutos depois de serem retirados do forno. Normalmente, os alimentos ficam cobertos durante o tempo parado para reter o calor, a menos que se deseje que eles se ressequem (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). Esse descanso permite que os alimentos terminem de cozinhar e também ajuda o sabor a se desenvolver.

Como limpar o seu forno

1 **Mantenha o interior do forno limpo**
Sobras de alimentos ou líquidos derramados prendem-se às paredes do forno e entre as superfícies de vedação da porta. É melhor limpar esses resíduos com um pano úmido imediatamente. Migalhas e sobras irão absorver energia de micro-ondas e alongar os tempos de cozimento. Use um pano úmido para limpar as migalhas que caem entre a porta e o batente. É importante manter essa área limpa para garantir uma perfeita vedação. Remover pingos de gordura com um pano com sabão, em seguida, enxaguar e secar.
Não utilize detergentes fortes ou limpadores abrasivos. A bandeja de metal pode ser lavada à mão ou na máquina.

2 **Manter o exterior do forno limpo**
Limpe o exterior do seu forno com água e sabão, em seguida, com água limpa e seque com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos às peças que funcionam dentro do forno, não deixar cair água nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta para evitar que o forno se ligue acidentalmente, e passe um pano úmido, seguido imediatamente por um pano seco. Pressione Parar / Limpar após a limpeza.

3 Se algum vapor se acumular no interior ou ao redor do exterior da porta do forno, limpe esse painel com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o forno é operado sob condições de alta umidade e de modo algum indica um mau funcionamento da unidade.

4 As juntas da porta e portas devem ser mantidas limpas. Use apenas água morna e sabão, em seguida enxague e seque muito bem.
NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO PÓS DE LIMPEZA OU PALHAS DE AÇO OU DE PLÁSTICO.
As partes de metal serão mais fáceis de serem mantidas, se forem limpas com freqüência com um pano úmido.

5 Não utilize limpadores a vapor.

6 Desligue o forno da tomada quando for limpar o painel de controle com um pano molhado ou borrife água no vidro do painel de controle de limpar. Se não estiver desplugado, este produto pode funcionar através do toque no botão Início Rápido.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

Perguntas Mais Frequentes	Resposta
O que há de errado quando a luz do forno não acende?	Pode haver várias razões pelas quais a luz do forno não acende. A lâmpada pode ter queimado ou o circuito elétrico pode ter falhado.
A energia de micro-ondas passa através da tela de visualização na porta?	Não. Os furos, ou portas, são feitos para permitir a passagem de luz, eles não deixam a energia de micro-ondas atravessar.
Por que o som do sinal sonoro toca quando um botão no painel de controle é tocado?	O BIPE soa para assegurar que a configuração está sendo feita corretamente.
Será que a função de micro-ondas pode ser danificada se o forno funcionar vazio?	Sim. Nunca funcioná-lo vazio.
Por que os ovos, por vezes estouram?	Quando cozinhar, fritar ou escalfar ovos, a gema pode estourar devido ao vapor que se acumula dentro da membrana. Para evitar isso, basta furar a gema antes de cozinhar. Nunca cozinhe ovos na casca no forno de micro-ondas.
Porque é recomendado um tempo de descanso do alimento após o cozimento no forno de micro-ondas?	Depois do cozimento por micro-ondas ter terminado, a comida continua a cozinhar durante o tempo de descanso. Este tempo de descanso ajuda a terminar de cozinhar os alimentos uniformemente. A quantidade de tempo de descanso depende da densidade do alimento.
Por que meu forno não cozinha sempre tão rápido como o informado nos livros de culinária?	Verifique novamente o seu livro de culinária para se certificar que você seguiu as instruções corretamente, e para ver o que pode ter causado algumas variações no tempo de cozimento. Os tempos de cozimento e configurações de aquecimento são sugestões, escolhidos para ajudar a evitar que o alimento se queime, o que é o problema mais comum ao se acostumar com este forno. As variações no tamanho, formato, peso e dimensões dos alimentos exigem mais tempo de cozimento. Use seu próprio julgamento, juntamente com as sugestões das Instruções de culinária para testar as condições dos alimentos, assim como você faria com um forno convencional.

TESTE DE PRATOS DE ACORDO COM EN 60705

Function	As refeições	Configuração da voltagem do micro-ondas	Temperaturade aquecimento	Notas
Descongelar com o micro-ondas	Carne	Função Automática das teclas	-	Colocar um prato raso no centro do prato de vidro. Use a função "Degelo automático 1" e selecione o peso adequado. Quando ouvir um BIPE, virar a comida e pressionar a tecla Iniciar para continuar a cozinhar.
Forno de micro-ondas	Creme	360W, 28~35 min	-	Coloque um pirex no centro do prato de vidro.
	Bolo Esponja	900W, 4~5 min	-	Coloque um pirex de ø22cm no centro do prato de vidro.
	Bolo de carne	540W, 13~25 min	-	Coloque um pirex no centro do prato de vidro.
Combinação de cozinhar com o micro-ondas	Batata gratinada	360W, 25~29 min	200°C	Coloque um pirex de ø22cm na prateleira de baixo
	Bolo	-	170°C	Coloque um pirex de ø22cm na prateleira de baixo
	Frango	Função Automática das teclas	-	Colocar peito de frango voltado para baixo sobre o prateleira de baixo sobre um prato de gotejamento. Use a função "Transmissão de calor ativa 1" e selecione o peso adequado. Quando ouvir um BIPE, virar a comida e pressionar a tecla Iniciar para continuar a cozinhar.

DADOS TÉCNICOS

		MJ3881BC	MJ3881BCA
Tensão		127V - 60Hz	220V - 60Hz
Potência de Saída		900 Watt (Norma de avaliação IEC60750	900 Watt (Norma de avaliação IEC60750
Frequência de micro-ondas		2450 MHz	2450 MHz
Dimensões externas		530 mm(L) X 322 mm(A) X 533 mm(P)	530 mm(L) X 322 mm(A) X 533 mm(P)
Potência	**Máxima**	2600 Watt	2600 Watt
	Micro-ondas	1400 Watt	1400 Watt
	Grill	1250 Watt	1250 Watt
	Forno elétrico	1250 Watt (máx. 2450 Watt)	1250 Watt (máx. 2450 Watt)
	Combinado	Máx. 2600 Watt	Máx. 2600 Watt